Deutscher Bundestag
4. Wahlperiode

Drucksache IV/2526

Bundesrepublik Deutschland
Der Bundeskanzler
6 — 68070 — 5855/64

Bonn, den 18. August 1964

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

Betr.: **Unterrichtung der gesetzgebenden Körperschaften gemäß Artikel 2 des Gesetzes zu den Gründungsverträgen der Europäischen Gemeinschaften;**
hier: Agrarpolitik in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) und der Europäischen Atomgemeinschaft (EAG) vom 27. Juli 1957 übersende ich als Anlage den Vorschlag der Kommission der EWG für

eine Verordnung des Rats zur Festsetzung gemeinsamer Qualitätsnormen für Spargel und Gurken.

Dieser Vorschlag ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der EWG vom 3. August 1964 dem Herrn Präsidenten des Rats der EWG übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses zu dem genannten Kommissionsvorschlag ist nicht vorgesehen.

Der Zeitpunkt der endgültigen Beschlußfassung durch den Rat ist noch nicht abzusehen.

Für den Bundeskanzler
Der Bundesminister für Verkehr

Seebohm

Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, 53 Bonn
Alleinvertrieb: Dr. Hans Heger, 532 Bad Godesberg, Postfach 821, Goethestraße 54, Tel. 6 35 51

Vorschlag einer Verordnung des Rats zur Festsetzung gemeinsamer Qualitätsnormen für Spargel und Gurken

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 23 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse und insbesondere auf Artikel 4 Absatz 1 [1]);

auf Vorschlag der Kommission und

in Erwägung nachstehender Gründe:

Spargel und Gurken sind Gegenstand eines umfangreichen Binnenhandels in mehreren Erzeugermitgliedstaaten und eines beträchtlichen innergemeinschaftlichen Handels.

Es ist daher erforderlich, auf diese Waren die Verordnung Nr. 23 und insbesondere Artikel 9 Absatz 2 betreffend die Zeitfolge der Liberalisierung des Handels anzuwenden. Es ist somit zweckmäßig, auch diese Erzeugnisse in das Verzeichnis in Anhang I der Verordnung Nr. 23 aufzunehmen, gemeinsame Qualitätsnormen festzulegen und den Zeitpunkt ihrer Anwendung festzusetzen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Einziger Artikel

1. In Anhang I der Verordnung Nr. 23 werden noch nachstehende Erzeugnisse aufgenommen:

ANHANG I C

07.01 K Spargel

07.01 O Gurken

2. Die Qualitätsnormen für folgende Erzeugnisse:
   - Spargel (Nr. 07.01 K des Gemeinsamen Zolltarifs)
   - Gurken (Nr. 07.01 O des Gemeinsamen Zolltarifs)

   sind in den Anhängen der vorliegenden Verordnung aufgeführt und sind ab 1. Januar 1965 anzuwenden.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel, am

Im Namen des Rats
Der Präsident

[1]) Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften, Nr. 30 vom 20. April 1962, S. 965

Anlage I/1

Gemeinsame Qualitätsnormen für Spargel

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm betrifft Spargelstangen aus „Asparagus officinalis L" zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Spargel für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

Die Spargelstangen sind nach ihrer Färbung in drei Gruppen eingeteilt:

1. weißer Spargel;
2. violetter Spargel; der Spargelkopf und ein Teil der Spargelstange müssen eine rosa bis violette Färbung aufweisen;
3. grüner Spargel; der Spargelkopf muß eine grüne Färbung aufweisen.

Diese Norm gilt nicht für Spargel mit einem Durchmesser von weniger als 10 mm („balais" im französischen Sprachgebrauch).

II. Güteeigenschaften

A. Allgemeines

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

B. Mindesteigenschaften

Die Spargelstangen müssen sein:

— ganz,
— von frischem Aussehen und Geruch,
— gesund,
— frei von Schäden durch Nagetiere oder Insekten,
— praktisch frei von Druckstellen,
— sauber, d. h. praktisch frei von Erde oder sonstigen Verunreinigungen,
— frei von übermäßiger äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach etwaigem Waschen wieder ausreichend getrocknet (die Spargelstangen dürfen gewaschen, aber nicht gewässert sein),
— frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

Die Schnittfläche am unteren Ende muß möglichst glatt und rechtwinklig zur Längsachse der Spargelstange sein.

Die Spargelstangen dürfen nach dem Stechen nur einer Kältebehandlung unterzogen werden, um ihnen ihr frisches Aussehen zu erhalten oder wiederzugeben.

Außerdem dürfen die Spargelstangen weder hohl, noch gespalten, noch abgeschält, noch geknickt sein. Kleine Einrisse nach dem Stechen sind jedoch zulässig, sofern sie die in dem Abschnitt „Toleranzen" festgelegten Grenzen nicht überschreiten. Der Zustand des Erzeugnisses muß so sein, daß der Spargel Transport und Hantierung aushält und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entspricht.

C. Klasseneinteilung

Der Spargel wird in die drei nachstehend definierten Güteklassen eingeteilt:

i) Klasse „Extra"

Die Spargelstangen dieser Klasse müssen gerade und sehr gut geformt sein. Unter Berücksichtigung der normalen Merkmale der Gruppe, zu der sie gehören, müssen ihre Köpfe gut geschlossen sein. Nur wenige sehr leichte Spuren von Rost sind zulässig, sofern sie sich beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernen lassen.

In der Gruppe „weißer Spargel" müssen Spitzen und Stangen weiß sein. Nur eine nach dem Stechen aufgetretene leichte rosa Färbung auf den Spargelstangen ist zulässig.

„Weißer Spargel" und „violetter Spargel" dürfen keine Anzeichen beginnender Verholzung aufweisen; bei „grünem Spargel" ist eine beginnende leichte Verholzung zulässig.

Um eine schönere Aufmachung zu erreichen, kann gebündelter Spargel am Außenrand des Bündels leicht abgeschrägt werden, jedoch darf die Höhe der Abschrägung nicht mehr als 1 cm betragen.

ii) Klasse „I"

Die Spargelstangen dieser Klasse müssen gut geformt sein.

Sie können leicht gebogen sein.

Unter Berücksichtigung der normalen Eigenschaften der Gruppe, zu der sie gehören, müssen die Köpfe gut geschlossen sein.

Leichte Spuren von Rost sind zulässig, sofern sie sich beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernen lassen. Zur Gruppe „weißer Spargel" gehören auch Spargelstangen, deren Spitze vor dem Stechen leicht gefärbt ist, sowie Spargelstangen, die sich nach dem Stechen rosa verfärbt haben, da diese Verfärbungen beim Kochen verschwinden. Holzige Stangen sind in der Gruppe „weißer Spargel" nicht zulässig.

In den Gruppen „violetter Spargel" und „grüner Spargel" können die Spargelstangen eine leichte Verholzung aufweisen.

iii) Klasse „II"

Im Vergleich zur vorangehenden Klasse können die Spargelstangen weniger gut geformt und stärker gebogen sein; die Spargelköpfe brauchen nicht so gut geschlossen zu sein.

Eine leichte Spur von Rost ist zulässig, sofern sie sich beim Schälen entfernen läßt.

Die Stangen dürfen leicht holzig sein.

Bei „weißem Spargel" darf die Spitze eine Färbung aufweisen, die jedoch nicht grün sein darf.

III. Größensortierung

Bei Spargel erfolgt die Größensortierung nach Länge und Durchmesser.

A. Größensortierung nach Länge

Die Länge der Spargelstangen muß betragen:

— 17 bis 22 cm, wenn es sich um langen Spargel handelt

— 12 bis 17 cm, wenn es sich um kurzen Spargel handelt

— 12 bis 22 cm für geschichteten, nicht gebündelten Spargel der Klasse II

— weniger als 12 cm für „Spargelspitzen".

Grüne Spargelstangen dürfen jedoch eine Höchstlänge von 27 cm haben, wenn zumindest ein Drittel der Stange eine grüne Färbung aufweist.

B. Größensortierung nach Durchmesser

Als Durchmesser der Stange gilt der Durchmesser in der Mitte der Spargelstange.

Der Mindestquerdurchmesser und die Größensortierung sind wie folgt festgesetzt:

Güteklasse	Mindestquerdurchmesser	Größensortierung
Extra	12 mm 12 bis 16 mm	16 mm und mehr mit einem Unterschied von höchstens 10 mm in einem Packstück oder einem Bündel
I	10 mm 10 bis 16 mm	16 mm und mehr mit einem Unterschied von höchstens 10 mm in einem Packstück oder einem Bündel
II		Keine Vorschriften

IV. Toleranzen

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „Extra"

5 v. H. nach Gewicht oder Anzahl Stangen, die nicht den Anforderungen der Klasse „Extra" genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse entsprechen, oder die leichte nicht vernarbte Einrisse aufweisen, die nach dem Stechen entstanden sind.

ii) Klasse I

10 v. H. nach Gewicht oder Anzahl Stangen, die nicht den Anforderungen der Klasse I genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse entsprechen, oder die leichte nicht vernarbte Einrisse aufweisen, die nach dem Stechen entstanden sind.

iii) Klasse II

10 v. H. nach Gewicht oder Anzahl Stangen, die zwar nicht den Anforderungen der Klasse II entsprechen, aber keine Fehler aufweisen, die sie für den Verbrauch ungeeignet machen.

B. Größentoleranzen

10 v. H. nach Gewicht oder Anzahl Stangen, die nicht den Größenanforderungen entsprechen, vorbehaltlich einer Höchstabweichung

von 1 cm in der Länge und von 2 mm im Durchmesser.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstückes oder jedes Bündels in ein und demselben Packstück muß gleichmäßig sein; jedes Packstück darf nur Spargelstangen gleicher Güte, gleicher Farbe und, abgesehen von der Klasse II, gleicher Größe enthalten.

B. Verpackung

Die Verpackung muß so sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt.

Das im Inneren des Packstückes verwendete Papier oder anderes Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, dürfen diese nur außen erscheinen, damit sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen.

Folgende Aufmachungen sind zulässig:

i) In (fest geschnürten) Bündeln von 0,5 kg, 1 kg oder 2 kg

Die Spargelstangen an der Außenseite eines jeden Bündels müssen in Aussehen und Größe dem Durchschnitt der Spargelstangen im Inneren des Bündels entsprechen.

Die Spargelstangen müssen bei dieser Art der Verpackung gleich lang sein.

Die Bündel müssen in dem Packstück regelmäßig geschichtet sein; jedes Bündel kann durch Papier geschützt werden.

Die Bündel eines Packstückes müssen gleich schwer und gleich lang sein.

ii) Geschichtet, nicht gebündelt im Packstück

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen in lesbarer und unverwischbarer Schrift folgende Angaben tragen:

A. Identifizierung

Packer	Name und Anschrift
Absender	oder Geschäftssymbol

B. Art des Erzeugnisses

„Spargel" mit der weiteren Angabe „weiß", „violett" oder „grün", wenn der Inhalt des Packstückes nicht von außen sichtbar ist, und gegebenenfalls die Angabe „kurzer Spargel" oder „Spargelspitzen".

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelseigenschaften

— Güteklasse

— Größe: bestimmt durch Höchst- und Mindestquerdurchmesser der Spargelstangen oder durch die Angabe „keine Größensortierung",

— Bei der Verpackung in Bündeln Anzahl der Bündel und Einheitsgewicht je Bündel.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Anlage I/2

Gemeinsame Qualitätsnormen für Gurken

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Gurken (Sorten von Cucumis sativus L.), die zum Verbrauch in frischem Zustand abgegeben werden. Sie bezieht sich weder auf zur Verarbeitung bestimmte Gurken noch auf Essiggurken (Cornichons).

II. Güteeigenschaften

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen die Gurken nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen müssen.

B. *Mindesteigenschaften*

i) Die Gurken müssen sein:

— ganz,

— gesund (unbeschadet der Sonderbestimmungen für die Klassen „I" und „II"),

— von frischem Aussehen,

fest,

— sauber (frei von Schmutz, Erde und sichtbaren Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln),

— nicht bitter,

— frei von übermäßiger äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

ii) Die Gurken müssen genügend ausgereift, die Samen jedoch noch weich sein. Der Zustand der Ware muß so sein, daß die Gurken Transport und normale Hantierung aushalten, um den am Bestimmungsort geltenden Erfordernissen des Marktes zu entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

Die Gurken werden in die drei nachstehend definierten Güteklassen eingeteilt:

i) Klasse „Extra"

Gurken dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein und alle typischen Merkmale der Sorte aufweisen. Sie müssen:

— einen guten Reifegrad haben,

— die sortentypische und nahezu gerade Form haben (maximale Krümmung: 10 mm auf 10 cm Gurkenlänge),

— eine gute, für die Sorte typische Färbung haben,

— frei von Fehlern sein, einschließlich Verformungen, namentlich solcher, die auf die Samenentwicklung zurückzuführen sind.

ii) Klasse „I"

Gurken dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen:

— den erforderlichen Reifegrad haben,

— ziemlich gut geformt und nahezu gerade sein (maximale Krümmung: 10 mm auf 10 cm Gurkenlänge).

Sie dürfen folgende Fehler aufweisen:

— eine leichte Verformung, die jedoch nicht auf die Samenentwicklung zurückzuführen sein darf,

— eine geringe Abweichung in der Färbung, insbesondere eine hellere Färbung des Teils der Gurke, der während des Wachstums mit dem Boden in Berührung war,

— leichte Schäden der Oberhaut, die auf Reibung, Hantierung oder Abkühlung zurückzuführen sind, sofern sie vernarbt sind und die Haltbarkeit nicht beeinflussen.

iii) Klasse „II"

Gurken dieser Klasse müssen von marktfähiger Qualität sein. Sie müssen den oben genannten Mindestanforderungen entsprechen, dürfen jedoch folgende Fehler haben:

— Verformungen, die nicht auf eine fortgeschrittene Samenentwicklung zurückzuführen sind,

— Farbfehler auf nicht mehr als einem Drittel der Oberfläche (bei Hausgurken sind starke Farbfehler der betreffenden Teile nicht zulässig),

— vernarbte Risse,

— leichte Schäden, die durch Reibung und Hantierung entstanden sind, jedoch ihre Haltbarkeit und ihren Handelswert nicht wesentlich beeinträchtigen.

Gerade und gebogene Gurken: Diese Gurken dürfen alle Verformungen aufweisen, die nicht durch eine fortgeschrittene Samenentwicklung hervorgerufen wurden.

Krumme Gurken: Diese Gurken sind zulässig, wenn sie nur leichte Abweichungen in der Färbung und keine weiteren Verformungen aufweisen.

Die gebogenen Gurken können eine maximale Krümmung von 20 mm auf 10 cm Gurkenlänge aufweisen. Die krummen Gurken können eine größere Krümmung aufweisen und müssen bei ihrer Verpackung als „krumme Gurken" gekennzeichnet werden.

III. Größensortierung

i) Das Mindestgewicht für Gurken aller Güteklassen beträgt 200 g. Für die in der Zeit vom 1. Juni bis 30. September vermarkteten Haus- und Kastengurken sind außerdem vorgeschrieben:

- eine Mindestlänge von 30 cm,
- ein Durchmesser (in der Mitte der Gurkenlänge gemessen) von 4 cm bis 7 cm.

ii) Die Größeneinstufung ist vorgeschrieben für Gurken der Klasse „Extra" und der Klasse „I". Der Gewichtsunterschied zwischen dem schwersten und dem leichtesten Stück einer Größenklasse darf höchstens 150 g betragen.

IV. Toleranzen

Für nicht normgerechte Ware sind in jedem Packstück folgende Güte- und Größentoleranzen zulässig:

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „Extra"

Bis zu 5 v.H. der Stückzahl brauchen nicht den Qualitätsmerkmalen dieser Klasse zu entsprechen, müssen jedoch diejenigen der Klasse „I" aufweisen.

ii) Klasse „I"

Bis zu 10 v.H. der Stückzahl brauchen nicht den Qualitätsmerkmalen dieser Klasse zu entsprechen, müssen jedoch diejenigen der Klasse „II" aufweisen.

iii) Klasse „II"

Bis zu 10 v.H. der Stückzahl brauchen nicht den Qualitätsmerkmalen dieser Klasse zu entsprechen, müssen aber den Mindestanforderungen gerecht werden.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen: 10 v.H. der Stückzahl, die nicht der angegebenen Größensortierung entsprechen. Diese Toleranz gilt jedoch nur für Gurken, deren Größe und Gewicht nicht mehr als 10 v.H. unter oder über den festgesetzten Grenzen liegen.

C. Gesamttoleranzen

Güte- und Größentoleranzen zusammen dürfen auf keinen Fall folgende Werte überschreiten:

- 10 v.H. bei der Klasse „Extra",
- 15 v.H. bei den Klassen „I" und „II".

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit der Ware

Jedes Packstück, jeder Waggon oder Abteil des Waggons darf nur Gurken der gleichen Sorte, der gleichen Güteklasse und, im Falle einer Größeneinstufung, der gleichen Größe enthalten.

B. Verpackung

Eine Verpackung ist für die Gurken der Klassen „Extra" und „I" vorgeschrieben. Bei der Verpackung müssen die Gurken so eng geschichtet werden, daß keine Transportschäden entstehen können.

Im Innern des Packstückes, Waggons oder Abteils des Waggons verwendetes Papier oder sonstiges Verpackungsmaterial muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur außen erscheinen, so daß sie nicht mit der Ware in Berührung kommen.

Bei der Verpackung müssen die Gurken frei von jeglichen Fremdkörpern sein.

VI. Kennzeichnung

1. Für die verpackten Waren muß jedes Packstück außen in gut lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. Versandvermerk

Verpacker / Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art der Ware*

Je nach Inhalt ist anzugeben:

„Treibgurken" (Schlangengurken)

„Freilandgurken"

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse, gegebenenfalls mit der Angabe „krumme Gurken" für die Klasse „II",

— Größensortierung: Im Falle einer Größeneinstufung müssen das Mindest- und Höchstgewicht angegeben werden.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei)

2. Für die lose (direkt und ordnungsmäßig in einem Transportmittel verpackt) gelieferte Ware der Klasse „II" müssen diese Angaben auf dem Begleitschein der Ware stehen.